



Spaghetti allo scoglio

Italiaanse zeevruchtenpasta met mosselen, kokkels, scampi en inktvis in een lichte tomatensaus. Een klassieker van de kustkeuken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 400 gr spaghetti
- 500 gr mosselen, schoongemaakt
- 300 gr kokkels of venusschelpen
- 200 gr scampi, gepeld
- 200 gr schoongemaakte inktvisringen
- 300 gr rijpe tomaten of passata
- 3 teentjes look, fijngehakt
- 100 ml droge witte wijn
- 4 el olijfolie

1 snuf pepervlokken
2 el fijngehakte platte peterselie
zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Spoel de mosselen en kokkels goed en gooi de exemplaren weg die openblijven.
2. Verhit een scheut olijfolie in een ruime pan met een deel van de look, doe de mosselen en kokkels erin met een scheut witte wijn en laat ze onder deksel openstomen in enkele minuten.
3. Zeef het kookvocht en vang het op, haal een deel van de schelpdieren uit de schelp en houd de rest apart.
4. Verhit in dezelfde pan de rest van de olijfolie met de overige look en de pepervlokken.
5. Voeg de inktvisringen toe en bak ze kort, doe er dan de tomaten of passata bij en laat de saus 8 tot 10 minuten pruttelen met het opgevangen kookvocht.
6. Kook ondertussen de spaghetti in ruim gezouten water beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
7. Voeg de scampi toe aan de saus en laat ze een paar minuten meegaren, roer dan de schelpdieren erdoor om ze op te warmen.
8. Giet de pasta af, hou een beetje kookvocht apart en meng de spaghetti door de saus, voeg wat kookvocht toe als het te droog is.
9. Werk af met verse peterselie en serveer meteen, zonder kaas volgens Italiaanse traditie.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)